

# les Echos

DE LA BELLE ÉTOILE

Histoire <sup>2-3</sup> | L'actualité du Centre Social <sup>4-5</sup> | La vie du quartier <sup>6-7</sup> |  
Nature <sup>8-9</sup> | Cuisine <sup>10</sup> | Un peu d'humour / Coup de cœur <sup>11</sup>

la  
galette  
DES ROIS

Jean  
Moulin  
CS  
Centre Social

N°94 | HIVER 2019

Journal de la Belle Étoile - Centre Social Jean Moulin - 7 bis rue Pablo Picasso 76290 Montivilliers - Tél. 02 35 13 60 08

Directeur de la publication : Daniel FIDELIN - L'équipe du journal : Marine, Zohra, Mylène, Gérard, Eliane, Nathalie, Karine, Monique, Aurore, Laurent, Jean Luc, Aurélie Réalisation : Service communication - Imprimerie Marie - Zone d'Activités du Plateau - 14600 Honfleur



# la galette

## DES ROIS



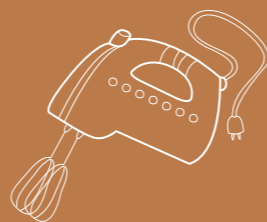
### L'HÉRITAGE D'UNE TRADITION PAÏENNE

Durant les Saturnales, fêtes romaines situées entre fin décembre et début janvier, les romains désignaient un esclave comme le roi d'un jour. Au cours des banquets, dans les grandes familles on utilisait la fève d'un gâteau pour tirer au sort le prince des Saturnales. Le roi du jour pouvait exaucer tous ses désirs pendant la journée, comme donner des ordres à son maître, avant d'être mis à mort ou plus vraisemblablement de retourner à sa vie servile.

Au Moyen-Âge, Louis II de Bourbon, à l'Épiphanie, faisait roi un enfant de huit ans, le plus pauvre de toute la ville. Il le revêtait d'habits royaux et lui donnait ses propres officiers pour le servir. Le lendemain l'enfant mangeait toujours à la table royale puis le maître d'hôtel venait pour faire la quête. La somme ainsi recueillie était donnée aux parents pour que leur enfant fût élevé à l'école.

### LA FÈVE À TRAVERS LES ÂGES

L'emploi de la fève remonte aux Grecs, qui en utilisaient pour l'élection de leurs magistrats. L'Église combattit longtemps cette coutume païenne et décida de remplacer la graine par l'enfant Jésus. Les premières fèves en porcelaine apparurent à la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle. Pendant la révolution française, on remplaça l'enfant Jésus par un bonnet phrygien. La même époque vit naître la « galette de la Liberté », ou « de l'Égalité », dépourvue de fève, qui permettait de poursuivre la tradition du gâteau partagé sans élire un roi. À partir de 1870, les graines de fève furent systématiquement remplacées par des figurines en porcelaine et, plus récemment, en plastique. Si l'emploi de fèves est d'actualité, il existe une multitude de fèves fantaisie que collectionnent les adeptes de la fabophilie. La personne qui découvre la fève reçoit une couronne et choisit sa reine ou son roi. Elle est fournie en général par le boulanger mais peut être réalisée par les enfants de la famille.



### UNE TRADITION IMPORTANTE

Louis XIV, même à l'époque où sa cour était soumise à une rigoureuse étiquette, c'est-à-dire que l'ensemble des règles qui organisent la vie de la famille royale étaient rigides, conserva l'usage du gâteau des rois.

En 1711, à cause de la famine, le Parlement décida de le proscrire afin que la farine, trop rare, soit employée uniquement pour le pain.

Au début du XVIII<sup>ème</sup> siècle, les boulangers envoyaient un gâteau des rois à leurs clients. Les pâtisseries portèrent réclamation contre cet usage et intentèrent même un procès aux boulangers. Sur leur demande, en 1713 et 1717, des arrêtés interdirent aux boulangers de faire et de ne donner aucune espèce de pâtisserie, d'employer du beurre et des œufs dans leur pâte, et même de dorer leur pain avec des œufs.



### DU " JOUR DES SANS-CULOTTES ", À L'ÉPIPHANIE

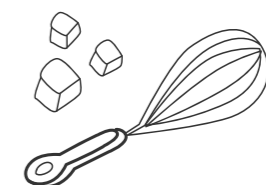
Sous la Révolution, le mot « gâteau des rois » était un danger et Manuel, Député de la Seine, du haut de la tribune de la Convention, tenta d'obtenir l'interdiction du gâteau des rois, mais la galette triompha du tribun. Peu après, un arrêté de la Commune dans la séance du 31 décembre 1791, a changé le jour des rois en « jour des sans-culottes », le gâteau n'eut plus sa raison d'être. Cette disparition ne fut néanmoins que momentanée car les sans-culottes ont renommé l'Épiphanie en « fête du Bon Voisinage ». Un décret du 4 nivôse an III (24 décembre 1794) ayant recommandé de partager la « galette de l'Égalité », le gâteau reparut bientôt sur toutes les tables familiales. Depuis 1975, au palais de l'Élysée une galette géante est livrée chaque année au président de la république. En souvenir de l'héritage de la révolution française et du respect des principes républicains, cette galette ne cache aucune fève. L'usage est de partager la galette en autant de parts qu'il y a de convives plus une. Au Moyen Âge, cette dernière, appelée « part du Bon Dieu », « part de la Vierge » ou « part du pauvre » était destinée au premier pauvre qui se présenterait au logis.

D'une origine inconnue, une tradition veut que le plus jeune présent se mette sous la table et décide de la répartition équitable des parts entre les convives en annonçant leurs noms lorsqu'une part est coupée. Dans la plus grande partie de la France, la galette des rois est une galette à base de pâte feuilletée, simplement dorée au four et mangée accompagnée de confitures. Elle peut également être fourrée avec diverses préparations : frangipane, fruits, crèmes, chocolat. Le royaume de France se partageait alors en langue d'oc et en langue d'oïl.

Dans la première on fabriquait toujours un gâteau des rois dont la recette de la pâte variait suivant les régions. Dans la seconde on préparait un dessert de pâte sablée fourré de crème d'amandes. On trouve aussi des galettes à base de pâte sablée dans l'ouest. Dans l'extrême sud de la France, l'usage est de préparer un grand pain sucré en forme de couronne, parfumé à l'eau de fleur d'oranger. Aujourd'hui la galette est indissociable de la fête de l'Épiphanie, fête chrétienne qui célèbre la visite des rois mages au Messie. Elle a lieu le 6 janvier.

### ET PIS FANNY, ME DIREZ-VOUS ?

C'est la honte, dans une partie de pétanque, pour les perdants qui à l'origine devaient embrasser les fesses d'une femme prénommée Fanny, représentée sur un tableau ou toute autre forme, mais toujours une franche rigolade pour les spectateurs. Car « embrasser Fanny » c'est l'image effrayante de la défaite, la preuve horrible qu'on a été battu, l'humiliation totale : perdre par 13 à 0.



## L'ACTUALITÉ DU CENTRE SOCIAL

### RETOUR SUR :

#### LE GRAND SOIR DE PRÉSENTATION DES ACTIVITÉS DU CENTRE SOCIAL JEAN MOULIN



Une assemblée nombreuse attentive aux discours du Maire et de la directrice du Centre Social Jean Moulin.



Défilé des bénévoles et adhérents présentant leurs réalisations.



Le temps de se restaurer pour ensuite aller danser sur les musiques de Freddy et Sabrina FRIANT !



Allez, on commence...

L'artiste peintre Vincent Gibeaux est venu relooker le bar du centre social avec les familles ! Un grand merci à Vincent pour sa gentillesse, un petit bout de son talent séjourne désormais au Centre Social !

Ça travaille dur...

Le résultat est bluffant !

TADAAAM !

## ANIMATIONS OUVERTES À TOUS

### ...À VENIR

**Tous les vendredis matins**  
**Jardin étoilé**  
Pour les enfants de 0 à 6 ans accompagnés d'un parent



**Jeudi 9 janvier 2020**  
**Atelier signe avec bébé**  
Aidez votre bébé à se faire comprendre avec des signes  
*Gratuit\**



**Vendredi 31 janvier 2020**  
**Soirée de remerciements aux bénévoles**  
À nous de prendre soin de vous !

**Mercredi 19 février 2020**  
**Laissez-vous conter**  
Contes traditionnels de quatre contrées éloignées... Des histoires à la fois hypnotisantes, drôles et musicales. De 4 à 12 ans, 10 h à la Bibliothèque Condorcet



**Du 15 au 30 février 2020**  
**Activités vacances scolaires**  
Pendant les vacances scolaires, venez passer du bon temps en famille, entre parents, entre adultes, enfin avec les autres quoi !  
**Ateliers créatifs**  
Réalisation de masques/accessoires pour le carnaval  
**Atelier cuisine mexicaine en famille**  
Retirer la liste des ingrédients à l'accueil  
*Gratuit, en famille*

**Mercredi 26 février 2020**  
**Participation au Carnaval des familles**  
Bal pour enfants Jarabe Dorado  
RDV à 14 h 30 au Centre Social  
*Gratuit, ouvert à tous\**



**Vendredi 28 février 2020**  
**Soirée familiale mexicaine**  
Rendez-vous à 19 h



### ET SI ON SORTAIT ?

**Du 17 au 20 janvier 2020**  
**Festival littéraire**  
"Le goût des autres"  
Accompagnement à la découverte d'auteurs, écrivains, illustrateurs, magiciens et bien d'autres  
*Au Magic Mirror*



**Mardi 4 février 2020**  
**Bal de la Chandeleur**  
Accompagnement au bal !  
*Payant\**



**Du 5 au 25 janvier 2020**  
**Exposition "1000 brindilles"**  
Réalisée par l'Imagier Vagabond  
Découvrez l'histoire tendre d'une famille qui construit son nid.  
*Section jeunesse Bibliothèque Condorcet & Espace lecture au Centre Social Jean Moulin*



**Prochaines soirées jeux**  
Le Centre Social vous invite aux prochaines soirées jeux qui se dérouleront de 16 h 30 à 18 h 30 :  
Le 14 janvier  
Le 11 février  
Le 24 mars  
*Gratuit, ouvert à tous*



\*Sur inscription, pour toutes informations, n'hésitez pas à contacter le Centre Social au 02 35 13 60 08

# LA VIE DU QUARTIER

**AUTO-ÉCOLE**  
Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 15h00 - 19h00 - Mercredi : 14h00 - 19h00  
Samedi : 9h00 - 12h00

**CABINET DE RÉFLEXOLOGIE**  
Sur rendez-vous

**CABINET INFIRMIER**  
Lundi au vendredi : 11h45 - 12h00 - 18h30 - 18h45 - Samedi matin : 11h45 - 12h00

**CENTRE DE MASSAGES ZEN OCÉANE**  
Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 9h00 - 16h00 - 2 samedis par mois

**TABAC - PRESSE - DÉPÔT DE PAIN**  
Lundi au vendredi : 6h30 - 13h00 et 15h00 - 19h30  
Samedi : 7h00 - 13h00 et 15h00 - 19h30 - Dimanche et jours fériés : 8h00 - 13h00

**PHARMACIE**  
Lundi au vendredi : 9h00 - 12h30 - 14h00 - 20h00 - Samedi : 9h00 - 12h30

**PIZZA-KEBAB « LE CÉSAR »**

**AUTO-ÉCOLE**  
Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 15 h - 19 h  
Mercredi : 14 h - 19 h  
Samedi : 14 h - 19 h

**CABINET DE REFLEXOLOGIE**  
Sur rendez-vous

**CABINET INFIRMIER**  
Lundi au vendredi : 11 h 45 - 12 h / 18 h 30 - 18 h 45  
Samedi : 11 h 45 - 12 h

**CENTRE DE MASSAGES ZEN OCÉANE**  
Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 9 h - 16 h + 2 samedis par mois

**TABAC PRESSE DÉPÔT DE PAIN**  
Lundi au vendredi : 6 h 30 - 13 h / 15 h - 19 h 30  
Samedi : 7 h - 13 h / 15 h - 19 h 30  
Dimanche / Jours fériés : 8 h - 13 h

**PHARMACIE**  
Lundi au vendredi : 9 h - 12 h 30 / 14 h - 20 h  
Samedi : 9 h - 12 h 30

**PIZZA KEBAB " LE CÉSAR "**  
Lundi au jeudi : 11 h - 14 h / 18 h - 21 h  
vendredi & samedi fermeture à 22 h

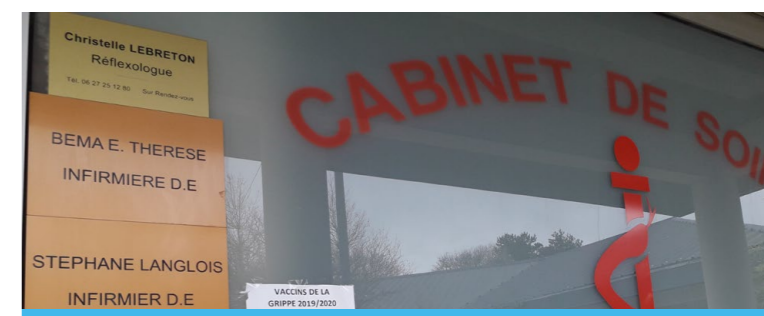
**COIFFEUR " HAIR MINIE "**  
Mardi au jeudi : 9 h - 12 h / 14 h - 18 h  
Vendredi : 9 h - 18 h  
Samedi : 8 h - 13 h



Les clients retrouvent leurs habitudes à la pharmacie



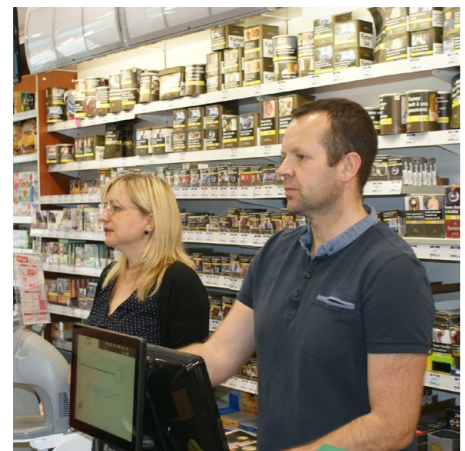
Le kebab/pizzas/paninis " Le César "



Le cabinet de soins



LES COMMERCES DE VOTRE CENTRE COMMERCIAL DE LA BELLE ÉTOILE



Le tabac/presse ; dépôt de pain et produits de 1<sup>ère</sup> nécessité



Le coiffeur " Hair Minie "



L'auto-école



**DON DU SANG**  
#dondusang

**DON DU SANG**  
L'Amicale des Donneurs de Sang Bénévoles de Montivilliers et son canton vous invite, tout au long de l'année, à venir accomplir ce geste généreux, solidaire de donner votre sang.  
Au Centre Social Jean Moulin, une collecte sera organisée par l'EFS de 15 h à 19 h les :  
**29 JANVIER | 26 FÉVRIER | 25 MARS** Merci d'avance!

# CÔTÉ JARDIN

*Pourquoi et comment aider les oiseaux en hiver ?*

Durant toute la belle saison, vous avez certainement pu observer de nombreuses espèces d'oiseaux voler au-dessus de vos têtes. L'hiver est là, certains oiseaux ont migré vers les pays chauds et d'autres sont restés dans nos jardins.

## POURQUOI ?

Bien que certains aient mauvaise réputation, de nombreux oiseaux ont un rôle bénéfique au jardin. Ils éliminent vers, pucerons, charançons, limaces... La mésange, par exemple, mange les œufs de pucerons d'hiver. Il faut donc protéger tous ceux qui sont restés dans nos jardins car ils ont souvent des difficultés pour se nourrir et résister aux basses températures. Les sols durs et gelés les empêchent d'attraper les vers qui se sont profondément enfouis et les graines se font rares.

Nous pouvons les aider à trouver une nourriture d'appoint variée et suffisante ainsi qu'un toit pour passer l'hiver au chaud.

Mais attention quelques règles sont à respecter, une aide maladroite de votre part peut leur causer du tort.

## COMMENT ?

Si vous avez un jardin, dans un premier temps il est essentiel d'avoir des arbustes à baies comme le troëne, le cotoneaster, l'aubépine... Les oiseaux s'en nourriront.

En complément sur les balcons et dans les jardins vous pouvez commencer le nourrissage aux premières gelées et l'étendre jusqu'au mois de mars lorsque l'hiver se prolonge. Les mangeoires doivent être remplies d'aliments riches en graisse végétale, pour permettre aux oiseaux de reconstituer leurs réserves indispensables pour résister aux longues et froides nuits d'hiver. Une erreur fréquente consiste à leur donner les restes de repas. Or, ils sont souvent trop salés, trop sucrés ou trop cuits pour être digérés par leurs organismes. Veillez donc à choisir une nourriture adaptée à leurs besoins. Celle-ci doit être maintenue à l'abri de l'humidité et des intempéries. Les mangeoires doivent être régulièrement approvisionnées et entretenues afin d'éviter la propagation de maladies.

Quelques conseils simples :

- **Suspendre des boules de graisses** (sur un pic en enlevant le filet car certains oiseaux en ont été prisonniers)
- **Épandre des mélanges de graines** au sol.
- **Apporter dans un contenant** des graines de tournesol.
- **Penser également à leur apporter de l'eau** pendant les périodes de gel.
- **Fixer un abreuvoir à au moins 1,50 m du sol** pour éviter les attaques de chats.
- **N'ajoutez jamais de sel** dans la nourriture ou dans l'eau pour l'empêcher de geler. Le sel est néfaste pour les oiseaux.

Une fois le nourrissage commencé, ne l'interrompez pas jusqu'à l'arrivée des beaux jours. Les oiseaux seraient perturbés par ce changement alors qu'ils se sont peu à peu habitués à un point d'alimentation fixe.

Pensez à réduire petit à petit les rations lorsque le temps se radoucit. Ce soutien ne doit durer que pendant l'hiver et plus particulièrement lors de vagues de froid.

## LEUR NOURRITURE

Tous les oiseaux ne mangent pas la même chose, essayez de varier la nourriture :

**Grives, rouges-gorges** : flocons d'avoine, végétaline, baies séchées, restes de fruits.

**Mésanges** : margarine, végétaline, graines de tournesol.

**Moineaux** : petites graines.

**Pinsons** : graines de tournesol.

En règle générale, les graines constituent des aliments totalement naturels. Le tournesol est particulièrement apprécié des oiseaux. Il faut également fournir un abreuvoir à nos petits amis ailés. L'eau leur est aussi essentielle en hiver pour survivre. Veillez à renouveler l'eau régulièrement et à la maintenir libre de glace en ajoutant simplement et uniquement de l'eau froide. L'idéal est d'installer plusieurs mangeoires et abreuvoirs. Voilà pour le couvert.



## LEUR HABITAT

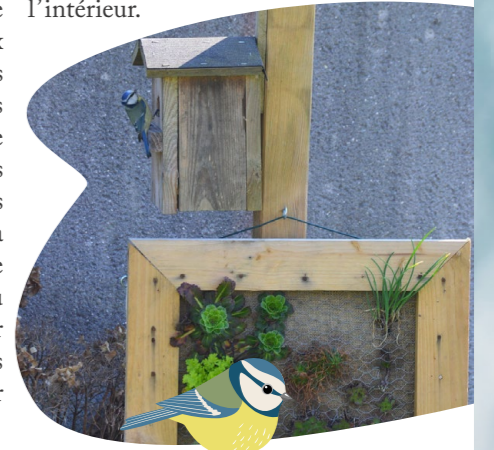
Vous pouvez installer des nichoirs en bois (matériau naturel qui "respire", le métal chauffe trop) dès l'automne et jusqu'en février mars. Installés de bonne heure, les oiseaux s'y habituent, effectuent une ou deux visites préalables. Ils éliront plus facilement domicile dans des endroits familiers quand le printemps reviendra. Le nichoir va permettre aux oiseaux de se préserver du froid et des prédateurs. Il n'est pas toujours occupé la première année. Patience ! Celui-ci pourra ressembler à une petite maison miniature avec un trou pour entrer. Le diamètre du trou déterminera l'identité du "locataire" : par exemple 27 mm pour les plus petites mésanges, 35 mm pour les

mésanges charbonnières...

N'oubliez pas de laisser un côté amovible, afin de pouvoir ouvrir la boîte pour la nettoyer.

Le nichoir doit être ensoleillé et à l'opposé d'un vent dominant. (Ouverture sud-est ou est) placez-le de telle sorte qu'il soit inaccessible aux animaux. Si vous installez plusieurs nichoirs, éloignez-les de quelques mètres les uns des autres. De même qu'il ne faut pas les installer trop près des mangeoires. Les allers et venues de trop nombreux oiseaux empêchera l'emménagement. Pendant la période d'éclosion, n'approchez surtout pas du nichoir ! Ne peignez pas votre nichoir d'une couleur vive, elle effraierait les visiteurs à plumes. Vous pouvez par

contre passer un verni incolore sur l'extérieur pour mieux le protéger. Une fois l'an, hors des périodes de reproduction et d'élevage des jeunes, ouvrez le côté amovible du refuge, enlevez les vieux nids et brossez l'intérieur.



## LE GROUPE FLEURISSEMENT



Envie de réaliser une composition végétale à partir de ce que vous avez dans votre jardin, n'hésitez pas à venir nous rencontrer, Nathalie se fera une joie de vous éclairer !

LA GALETTE DES ROIS



Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 3 œufs entier + 1 jaune d'œuf
- 140 g de poudre d'amande
- 100 g de beurre ramolli
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 fève
- 1 couronne

Préparation : 15 min | Cuisson : 25 min

Préparation pour 6/8 personnes

Préchauffez votre four à 200°C. Déroulez vos deux pâtes feuilletées puis disposez la première (en conservant le papier cuisson) sur une plaque allant au four. Battez les œufs en omelette. Ajoutez la poudre d'amande, le beurre ramolli (beurre en pommade non fondu), le sucre puis le sachet de sucre vanillé. Disposez la préparation au milieu de votre pâte puis étalez en laissant 1 cm sur chaque bord. N'oubliez pas de mettre la fève. Recouvrez avec la deuxième pâte. Scellez les deux pâtes avec un peu d'eau sur vos doigts. Prenez un pinceau et avec le jaune d'œuf « tartinez » la pâte. Avec la pointe d'un couteau faites un petit trou au milieu de la pâte pour ne pas que celle-ci gonfle de trop pendant la cuisson. Enfournez pour 20 à 25 min à 220°C. Tirez les rois et dégustez bien chaude !



MENDIANTS



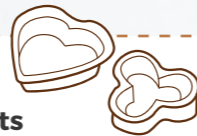
Ingrédients

- 300 grammes de chocolat noir (minimum 70% de cacao)
- 4 cuillères à soupe d'écorces d'oranges confites
- 15 cerises confites
- Petits morceaux d'amandes, noisettes, pistaches fraîches...

Préparation : 15 min | Repos : 1 h

Préparation pour 30 mendiants

Faites fondre le chocolat au bain-marie et lorsqu'il est bien fondu, faites des petits tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Une fois tout le chocolat réparti, parsemez avec tous les petits morceaux de fruits confits et secs. Laissez refroidir et durcir dans un endroit sec et frais. Décollez les mendiants, servez ou offrez dans un petit sachet.



GALETTE DE POIS CHICHE, CHICHE !



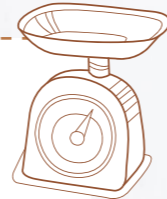
Ingrédients

- 850 g de pois chiches (en boîte)
- 150 g d'oignons émincés
- 50 g de lardons
- 50 g de parmesan râpé
- 2 œufs
- 1 grosse pincée de poivre

Préparation et cuisson : 30 à 40 min

Préparation pour 6 personnes

Égouttez les pois chiches puis mixez-les. Ajoutez le fromage et les œufs battus. Dans une poêle, faites revenir les oignons et le lard en petits dés. Les incorporer à la purée de pois chiches. Dans une poêle huilée, faites revenir les galettes que vous façonnez dans vos mains. Retournez la galette et égouttez sur du papier absorbant.



SOUPE DE BROCOLIS / AMANDES



Ingrédients

- 25 g de beurre
- 1 oignon haché
- 500 g de brocolis détaillé en bouquets, les tiges coupées en rondelles
- 40 g d'amandes en poudre
- 900 ml de bouillon de volaille
- 300 ml de lait
- Sel, poivre

Pour la garniture

- 6 c. à s. de yaourt nature battu
- 3 c. à s. d'amandes effilées

Préparation : 20 min

Préparation pour 6/8 personnes

Faites chauffer le beurre dans une casserole. Faites-y revenir l'oignon 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit translucide puis ajoutez les brocolis et la poudre d'amandes. Mélangez puis ajoutez le bouillon de volaille. Salez et poivrez légèrement puis couvrez et laissez mijoter 10 minutes, jusqu'à ce que le brocoli soit tout juste tendre et encore bien vert. Laissez refroidir légèrement puis mixez, jusqu'à ce que la soupe soit parsemée de points verts. Incorporez le lait. Réchauffez, goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Faites griller les amandes effilées à sec et servez-les avec la soupe.



PERLES RELÉVÉES DANS LES LETTRES ENVOYÉES À LA SÉCURITÉ SOCIALE DE LA CAISSE AGRICOLE.

- J'ai été victime d'un accident provoqué par un chien à bicyclette.

- Je me suis soigné avec des feuilles de maladie.

- Je vis maternellement avec ma concubine.

- J'ai ma femme en état de grossesse et désire m'inscrire à la prénatation.

- Je croyais que j'avais le droit de toucher pour le travail de mon cubain.

- Quand mon petit a eu 5 ans, la caisse m'en a coupé la moitié.

- Je suis obligé de travailler en terrain inculte à l'âge de 72 ans.

- Suite au passage du contrôleur, veuillez m'envoyer un carnet de maternité.

- Orphelin à l'âge de 15 ans, j'ai vécu à droite et à gauche, mais toujours dans le droit chemin.

- Mon mari est pour le moment décédé et jusqu'au 20 la quinzaine est longue.

- On a coupé les bourses à mon fils, il ne va plus à l'école.

- Je suis resté malade à cheval sur deux mois.

- Je possède quelques pieds de vigne que mon fils fait marcher.

- N'étant plus chômeur secouru, je me suis mis à ramasser un peu de tôle pour faire manger mes cinq enfants et ma femme.

- Faites un effort monsieur le directeur, mon enfant va naître.

- M<sup>lle</sup> Josette est digne, elle est fille mère, elle nourrit un enfant au sein sans pouvoir joindre les deux bouts.

- J'emploie à titre personnel une bonne que j'emploie le matin seulement.

- J'espère que vous aurez pitié d'une pauvre qui a 7 enfants à manger en plus de son mari et de sa belle-sœur.

- Ma femme est au lit depuis 15 jours avec le docteur.

- Comme mon mari doit partir chez les fous, je l'envoie à votre bureau.

- Monsieur le directeur, mon mari est mort depuis 1 an, dites-moi comment le faire enlever de la caisse.

- Il y a 5 mois que je suis enceinte et je n'ai pourtant rien touché.

- Avoir des enfants n'est pas à la portée de toutes les bourses.

- Mon enfant n'a pas une bonne glande tyrolienne.

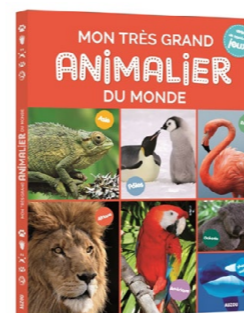
- Fille mère je me suis mariée après coups.

- Ma femme étant tombée malade, j'en ai pris une autre pour la remplacer comme c'est une jeune fille dites-moi comment je dois faire.

LE COUP DE CŒUR DES BIBLIOTHÉCAIRES



LE COUP DE CŒUR de Janyce



« Mon très grand animalier du monde »

de Patrick David  
Éditions Auzou

Ce documentaire présente plus de 70 animaux terrestres, marins et aériens. À travers de magnifiques photographies, retrouve la vie de chaque animal par continent et son environnement.

Les explications sont claires et courtes afin de livrer une fiche d'identité. Et, à chaque page, des questions Vrai/Faux pour être sûr d'avoir retenu des informations sur les animaux. Par exemple, sais-tu que l'hippopotame ne mange que la nuit en broutant de l'herbe pendant 6 heures d'affilée ? Que le jaguar est un excellent nageur ? Ou que l'ours polaire peut rester dans l'eau gelée pendant 2 minutes ? Si tu veux en savoir plus, viens emprunter ce livre !

LE COUP DE CŒUR de Charlyline



« Le chien de Madame Halberstadt »

de Stéphane Carlier  
Éditions Le Tripode

Dans un récit humoristique, Stéphane Carlier entraîne son héros dans de drôles d'aventures grâce au chien de sa voisine. Écrivain en panne d'inspiration et en pleine rupture amoureuse, Baptiste accepte de s'occuper de Croquette,

élégant carlin. Dès lors, sa vie va changer... De l'humour et aussi de la tendresse, de quoi passer un bon moment !

Pour s'informer : [www.bm-montivilliers.fr](http://www.bm-montivilliers.fr)



L'ÉQUIPE DU JOURNAL VOUS SOUHAITE  
UNE BONNE ANNÉE !

---